

Какой пылесос выбрать для ламината



Ламинат считается одним из самых востребованных покрытий. Это объясняется его практичностью, приятным внешним видом и долгим сроком службы. Однако он является «капризным» по отношению к мойке и чистке. Чтобы не испортить привлекательность и функциональность пола, к выбору пылесоса нужно подойти ответственно.

Какие виды пылесосов для ламината существуют

Если в вашем доме пол покрыт ламинатными панелями, то для начала следует узнать, какой же пылесос подходит для этого покрытия и, в первую очередь, обратить внимание на особенности его использования.

Мощный пылесос для ламината

Не каждая модель мощнейшей техники подходит для ламината. Безусловно, недопустимым считается применение техники с функцией горячего пара. Такое устройство только навредит напольному покрытию. Существует несколько правил, по которым следует подбирать модель мощнейшей техники для ламината:

Мощность всасывания. Чем выше этот показатель, тем тщательнее собирается влага, ведь поверхность после пылесоса должна оставаться сухой. Оптимальное значение — выше 400 Вт.

Колёса. Они должны быть изготовлены из мягкой резины, а не пластика. Также должны иметь достаточный диаметр для удобного маневрирования.

Комплектация. Модель должна быть укомплектована дополнительными мягкими щётками и насадками. Это могут быть узкие насадки для щелей, салфетки из микрофибры,

мягкие щётки и вакуумные насадки. Современные моющие устройства, помимо всего прочего, имеют ряд дополнительных возможностей:

- ♦ сухая уборка;
- ♦ мойка кафеля, зеркал и окон;
- ♦ ароматизация воздуха;
- ♦ влажная уборка любого типа покрытий.

Пылесос для сухой уборки ламината

Модели пылесосов для сухой уборки отличаются высокой маневренностью и бережно чистят поверхность ламинатного пола от мусора и пыли. Кроме того, большинство моделей имеют резиновые насадки на колёса, что предотвращает появление повреждений. Однако они не оснащены функцией влажной уборки, поэтому мыть пол придётся вручную. Правда, есть типы ламината, которые нельзя подвергать контакту с влагой. Для таких покрытий подходят только пылесосы для сухой уборки. При покупке убедитесь, что в комплект входят мягкие насадки для данной поверхности.

Пылесос-робот



Роботы стали практически неотъемлемой частью нашей жизни. Не обошла наука, как известно, и бытовую технику. Таким образом, мы получили роботизированные пылесосы, которые полностью исключают участие человека в уборке. Но под-

ходит ли такое устройство для ламината? Подходит. Более упрощённые модели справятся с сухой уборкой. Некоторые роботы оснащены не только функцией влажной чистки, но и дезинфекции. Так как ламинат довольно капризное покрытие, стоит позаботиться о дополнительных мягких насадках. Чтобы не допустить вздутия напольного покрытия, при покупке мощных моделей не забудьте обратить внимание на мощность всасывания.

Почему важно, какой тип ламината

Влажная уборка, как правило, считается не только самой качественной, но и эффективной. Однако в отношении ламината необходимо осторожно применять методы, где пол будет иметь контакт с водой. Есть типы ламинированной поверхности, которые не только нежелательно мыть, а и вовсе избегать их взаимодействия с влагой. Прежде чем выбрать пылесос, выясните, к какому типу относится ваш ламинат:

Влажная уборка не допустима для покрытия DPL. Это техника прямого ламинирования, которая категорически не «любит» воду.

Поверхность HPL, которая создана под действием высокого давления, более устойчива к влажности. Однако мыть пол чаще, чем раз в неделю, не следует.

Для типа CPL можно смело покупать мощнейший пылесос. Он практически не пропускает воду.

DPR покрытие тоже не обязательно, но от частой мойки лучше отказаться.

Ламинат, произведённый методом кэширования, абсолютно не переносит воду. Поэтому мыть его нужно только сухой тряпкой. Впрочем, при мойке таких ламелей допустимо применение специальных средств.

Кулинарный блокнот

Рыбные галки

Рыбные галки — это традиционное блюдо белорусской кухни. По сути это рыбные галушки, которые готовятся, как правило, из белой речной рыбы. Их можно подавать как в бульоне, так и как второе блюдо. Блюдо получается невероятно нежное и вкусное, при этом достаточно сытное. Если останется рыбный фарш, из него можно сделать вкуснейшие рыбные котлеты.

Ингредиенты: судак - 700 г, лук - 2 шт., яйцо - 1 шт., зелень - 1 пучок (укроп, петрушка, зеленый лук), масло сливочное - 30 г, сливки - 70 г (10-20% жирности), соль - 1/2 ч. л. (или по вкусу), черный молотый перец - 1/2 ч. л., сухари молотые - 4 ст. л. (можно заменить на муку), чеснок - 2 зубчика, вода - 1,5 л.



Тщательно промойте рыбу. Удалите внутренности, отделите голову, уберите из нее жабры, отделите плавники, снимите кожу, отделите хребтовую кость. Выложите всё в кастрюлю, добавьте воду, поставьте на небольшой огонь и варите бульон примерно 1 час. Не забудьте снять пену, чтобы бульон стал более прозрачным. Сюда же можно добавить лук, черешки укропа и петрушки, бульонный кубик. Всё это добавляется по желанию и по вкусу. Возьмите филейную часть рыбы, если есть икра, добавьте ее сюда же. Очень мелко порубите рыбное филе ножом. Как вариант, можно порубить через крупную решетку на мясорубке. Подготовьте зелень, очистите чеснок и лук, порубите ножом очень мелко. В миску для смешивания выложите рыбу, зелень, вбейте яйцо. Добавьте сухарную крошку. Влейте сливки. Смешайте всю массу и добавьте растопленное сливочное масло. Посолите, поперчите и хорошо помните руками. Накройте рыбную массу пленкой и поставьте в холодильник как минимум на 1 час. Процедите рыбный бульон в другую чистую кастрюлю. Сформируйте рыбные галки. Это можно сделать руками или с помощью двух ложек. Доведите рыбный бульон до кипения, добавьте рыбные галки и варите примерно 15 минут. Подавайте рыбные галки с бульоном, слегка посыпав мелко нарезанным зеленым луком. Это очень вкусно!

Творожное дрожжевое тесто для булочек

Творожное дрожжевое тесто гораздо мягче и нежнее, чем обычное. Из такого теста получаются пышные булочки с начинкой или без неё. Один из самых лучших рецептов. Попробуйте и вы!

Ингредиенты: молоко - 100 г, творог - 180 г, яйцо - 2 шт., дрожжи сухие - 6 г, сахар - 3 ст. л., мука - 400 г, сливочное масло - 60 г, соль - 1 щепотка.

В чашу налейте теплое молоко и добавьте соль и сахар, растопленное масло и яйца. Смешайте. Следом вмешайте творог. Постепенно подсыпайте муку и замешивайте тесто. В количестве муки ориентируйтесь по консистенции готового теста. Оно получится мягкое, нежное и почти не будет липнуть к рукам. Накройте чашу с тестом полотенцем и поставьте в теплое место на 1 час, чтобы оно подошло. В тепле тесто быстро увеличивается в размере. Теперь из него можно формировать булочки. Форму смажьте растительным маслом и выложите небольшие булочки. Дайте им немного подойти. Затем смажьте верх молоком или желтком и выпекайте в духовке при 180 градусах, примерно 25 - 30 минут. Готовые булочки можно сразу подавать к столу. Приятного угощения! Готовьте с удовольствием!

